



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ELMALI CEVİZLİ KURABIYE

2,5 su bardağı un
150 gram tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı su
1 tutam tuz
1 yumurta sarısı
İçi için:
5 adet elma
8 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
2 çay bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın

Elmaların kabuklarını soyup ince bir şekilde dilimleyin. Üzerine şekeri, tarçını, nişastayı, cevizi ve frambuazı ekleyip harmanlayın. Hamuru için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru isterseniz ikiye bölün. Bir tanesini açıp yuvarlak kesin. Elmalı iç harcı da üzerine doldurun. Katlayıp yarım daire yapın. İsterseniz açıp bütün halde yerleştirebilirsiniz. Kanarlarına istediğiniz şekli verip tepsiye yerleştirin. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.
